# HOE BEREIDEN WIJ CONFITUUR ?

door GASTON CLEMENT

COMMISSION NATIONALE
D'EXPANSION ÉCONOMIQUE
22, AVENUE DES GAULOIS, BRUXELLES



NATIONALE COMMISSIE VOOR
ECONOMISCHE UITBREIDING
22, AVENUE DES GAULOIS, BRUSSEL

# VOORWOORD

*Fruit, dat zo rijk is aan vitamines, waarin men zo gretig bijten kan, dat zo gemakkelijk opgenomen wordt door ons organisme, is bovendien een prima-stimulans voor het menselijk lichaam. En het past daarbij nog te vermelden dat meerdere fruitsoorten geneeskundige eigenschappen bezitten.*

*De milde en vooruitziende natuur schonk ons fruit, in ons eigen land, van de vroege lente tot de late herfst. Het levert bij onze maaltijden een lekker toehapje, 't zij we het zo vers verorberen, 't zij wij het in een van de vele en smakelijke toebereidingen verwerken.*

*Er is nog méér : om het even op welk tijdstip van het jaar, in donkere dagen zowel als in volle zonnegloren, kunnen wij fruit eten onder vorm van confituur, van marmelade, van moes of van gelei.*

*De lente is minder kwistig met haar fruitgaven, want de eerste vruchten rijpen pas onder een voldoend-warmende zon. In de voorhoede treedt de rabarber aan; Juni brengt ons aardbeien en vroege kersen. In Juli zijn het de aalbessen, de frambozen, abrikozen, meloenen. En Augustus, die de verlofdagen uit de plooien van haar staatsiegewaad haalt, schenkt ons perziken, moerbessen, reinesclauden, pruimen van alle tint en kleur. September is de maand van de druivenoogst, van het plukken van het fruit en van het toebereiden van mirabellenconfituur en van appelmoes. In October komen de kweeperen, de tomaten, de peren en de heerlijk rijke appelen aan de beurt.*

*Zo treden wij stilaan het seizoen binnen waarin wij de vruchten van onze zomervlijt zullen genieten. Dit zal ons echter niet beletten met het sap van het appelmoes nog meer gelei te koken, en fijne sinaasappelconfituur te bereiden.*

*Kook zoveel mogelijk confituur! Laat geen enkele vrucht verloren gaan. Want vergeet het nooit : behalve de aangename smaak en de zo hooggeschatte vitaminen vinden wij in confituur, in marmelade en gelei toch nog wat anders! Dank zij de suiker die er in verwerkt wordt is al dat geurig, kleurig en fijn fruit-in-bokalen een weergaloos aanvullend voedsel dat de spieren staalt en versterkt en een frisse tint schenkt.*

*Niemand zal ooit genoeg kunnen zeggen en herhalen dat suiker toch geen luxe-snoepartikel is dat best achterwege kan blijven. Suiker is een spijs die het menselijk lichaam niet kan ontberen, die volledig wordt opgenomen door ons organisme, en die bijgevolg degelijker en beterkoop is dan welke andere ook.*

*Fruit en suiker! De samensmelting van die twee is de kostbaarste gave en de wonderbaarste bron van leven en kracht voor klein en groot, voor huismoeder en arbeider, voor sportman en intellectueel.*

# HOE BEREIDEN WIJ CONFITUUR

Door GASTON CLÉMENT

## HET MATERIEEL

In de eerste de beste ketel kan uitstekende confituur bereid worden, op voorwaarde dat hij absoluut zuiver weze. Maar de huisvrouw, die wenst confituur te bekomen met een extra-mooie kleur, zal daartoe nooit een vertinde ketel gebruiken; tin lost op door de werking van de zuren die in het fruit aanwezig zijn, en zulks gaat niet zonder verlies van kleur voor de confituur. Zeer sterk en volstrekt gaaf email is bruikbaar: toch is het gevaar niet denkbeeldig dat de hitte kleine stukjes email zal losmaken. Zulke schilfertjes die in de confituur terecht komen kunnen maag of darmen veel schade berokkenen.

In ijzeren potten krijgt de confituur een slechte smaak en een minder mooie kleur. Wat zullen wij zeggen over blik of porselein? Het eerste is te dun, het andere te broos. Nikkel is uitstekend, evenals niet-vertint koper en aluminium. Welk ook de ketel zij die we gebruiken, vóór alles dient hij zuiver te zijn en een stevige bodem te bezitten om te kunnen weerstaan aan de hoge temperatuur die voor het koken vereist wordt.

Een stevige schuimspaan, in gesmeed ijzer, in niet-vertind koper of in sterk email; een fijne zeef om sommige vruchten te filtreren; een doek waardoor het sap van aalbessen, frambozen, enz. geperst wordt, of nog beter, een fruitpers; glazen of porseleinen potten; perkamentpapier; een bolletje touw: ziedaar het materieel dat onmisbaar is om een goede uitslag te bereiken. Dat ook een heet vuur niet kan gemist worden spreekt vanzelf.

## HET KOKEN

De beste manier: vooraf de suiker met een weinig water in de ketel laten smelten, en er daarna de vruchten of het vruchtensap aan toevoegen; vervolgens het vuur aanwakkeren om het koken te bespoedigen, en onderwijl met de schuimspaan goed op de bodem roeren. Zulks is vooral noodzakelijk wanneer de massa een zekere dichtheid begint te vertonen, want dat is het critisch ogenblik waarop de confituur licht aanbrandt, hetgene U ten allen prijze moet vermijden.

Om u rekenschap te kunnen geven over de graad van gaarheid kunt U de schuimspaan in de kokende brij dompelen en ze er verticaal weer uithalen: wanneer een glanzende laag op de schuimspaan overblijft, dan heeft de confituur lang genoeg gekookt; een tweede test zal U de volstrekte zekerheid geven dat de confituur van het vuur mag weggenomen worden: giet een lepel confituur op het bord, en zet dit op een koele plaats; als de confituur zeer vlug stremt, dan is ze gaar gekookt.

## HET BEWAREN

De glazen of potten waarin men confituur of gelei wil bewaren dienen eerst in heet en daarna in koud water gespoeld; geen stofje noch vuiltje mag erin blijven, en ze moeten volkomen droog zijn. Na vulling van de glazen of potten met confituur, zet men ze op een koele plaats waar ze geleidelijk kunnen afkoelen; het is van het hoogste belang dat deze phase vrij blijve van stof of hinderlijke uitwasemingen. De potten mogen pas afgesloten worden wanneer de confituur helemaal koud geworden is; want waar damp is, volgt neerslag, en bijgevolg vocht op de confituut, en daarin zou schimmel licht aanwoekeren.



Geen beter bewaarmiddel dan glycerine, omdat deze door hare bederfwerende eigenschappen de toegang verspert aan de microben. Drenk het perkamentpapier dat op de confituur komt liggen met een weinig glycerine in plaats van met alkohol (Alkohol vervliegt te vlug om een goede waarborg voor bewaring te bieden). Bind eindelijk een ander stevig papier rond de hals van de pot.

Plaats de potten waar ze goed koel staan, en gans vrij van vocht, want vocht is de vijand nummer één van ingemaakt goed. Ook de uitwasemingen, die dikwijls eigen zijn aan de kelder, zijn schadelijk. De beste bewaarplaats voor confituur is een kast in een vochtvrije kamer waar niet gestookt wordt.

Wij besluiten deze reeks raadgevingen met een wenk van practische aard: vermijd, zo mogelijk, het gebruik van grote potten; beter is het de confituur te bewaren in kleine potten of glazen die in éénmaal kunnen verbruikt worden. Zodoende voorkomt U het risico dat de overblijvende confituur beschimmelt en slecht wordt.

## APPELMOES

Schil de appelen, en snijd ze in vieren. Haal klokhuis en pitten uit. Verdeel de appelen in dunne schijfjes, en werp ze in een ketel. Voeg een weinig water toe, en laat in de gedekte ketel koken. Plet de appelen bij middel van een vork zodra ze mals zijn. Voeg suiker toe naar believen, maar toch minstens 200 gr. per kgr. fruit. Desgewenst kunt U een weinig vanielje of kaneel toevoegen. Als U nu nog aan de gaargekookte appelen een flink klompje boter toevoegt vooraleer ze te pletten krijgt U een overheerlijk moes.

## APPELGELEI

Hier volgt nu een toebereiding die U en moes én een zeer smakelijke gelei bezorgt. Snijd de beschadigde gedeelten weg, en was de appelen. Verdeel ze in schijfjes, en werp ze in een ketel. Voeg water toe tot de vruchten eventjes overdekt zijn, en laat ze op een stil vuur koken tot U de appelen tussen duim en wijsvinger kunt pletten. Giet de kokende massa op een zeef, en vang het sap op in een teil. Dit appelsap zal U toelaten andere toebereidingen te lukken.

Maar nu eerst het moes: plaats de zeef op een twede teil, en steek de appelen door zodat nog enkel pitten en schillen in de zeef overblijven. Vermeng met het bekomen moes 200 gr. suiker per kgr., en U bekomt een zeer lekker appelmoes dat nog beter wordt door toevoeging van een snuifje kaneel.

## DE GELEI

Meet het opgevangen sap, en giet het in een ketel, samen met 500 gr. suiker per liter sap. Laat op een heet vuur koken tot U dikke siroop bekomt. Pas de testproef toe; een koffielepeltje gelei op een bord dat b.v. in de tocht wordt neergezet. Als de gelei stijf wordt bij het afkoelen is ze klaar. Vul de bokalen en werk af als naar gewoonte.




## APPELCONSERVEN

Weet U hoe de Russen appelconserven bereiden.

Laat een hoeveelheid water koken die overeenstemt met het volume appelen die U wenst in te maken. Voeg, per liter, een koffielepel peperkorreltjes, drie laurierblaadjes, en weinig foelie, drie kruidnagels, een eetlepel zout, het sap van een citroen, een deciliter azijn op dragonderkruid en 100 gr. suiker toe. Laat 2 minuten koken, en volledig koud worden.

Schik in een stenen pot de appelen, die U wenst in te maken: ze moeten gaaf zijn, zonder vlekken

en ongeschild ; leg steeds tussen twee lagen appelen een wijngaard- of kersenblad Leg bovenop de gevulde pot nog een laag bladeren, giet de marinade er op, en sluit hermetisch af met geolied papier; bewaar in een koele en droge kamer. Deze appelen kunnen bij gelijk welke toebereiding gebruikt worden.

## APPELSIROOP

Snijd appelen in schijfjes, was ze in overvloedig water, werp ze in een ketel, bedek met water en laat koken. Giet de malsgekookte appelen op een zeef, en laat ze hun sap afgeven. Zet dit sap 2 dagen in de kelder. Giet het af, en giet het daarna nog door een doek; voeg 1 kgr. 900 suiker toe per liter en laat een tiental minuten koken. Deze siroop moet 32° halen; giet ze andermaal door een doek, en vul de flessen.

## PERENCONFITUUR

Ziehier op welke wijze U perenconfituur kunt bereiden met harde, erg onrijpe peren.

Weeg de peren, schil ze, snijd ze in kleine stukjes, en neem al de pitten weg, evenals het harde, steenachtige gedeelte dat men dikwijls aantreft bij peren van min goede hoedanigheid.

Leg de stukken peer in een kom, en voeg er gekristalliseerde suiker bij; neem 3 kgr. suiker voor 10 kgr. fruit. Laat gedurende 24 uren trekken in de kelder, en giet alles samen in een ketel; laat op een zacht vuurtje koken gedurend 5 tot 6 uur. Wanneer de confituur bijna, klaar is, zult gij er naar smaak en believen reepjes gesneden sinaasappel- of citroenschil bijvoegen

Voor vroegrijpe, fondant-peren, zult U het volgend recept gebruiken: Schil de vruchten verdeel ze in vieren, verwijder de pitten. Weeg het fruit, en leg het in een kom met een gelijk gewicht poedersuiker. Laat acht uur trekken in de kelder, en roer af en toe het mengsel eens om. Laat daarna fruit en suiker koken gedurende 45 à 60 minuten; zorg er voor de stukken peer niet te pletten; voeg er niets bij zo de peer natuurlijk geparfumeerd is, hoogstens een snuifje vanielje om de natuurlijke geur nog beter te laten uitkomen. Giet de confituur in glazen, en sluit deze pas de volgende dag af. Dit smakelijke nagerecht zal te pas komen gedurende de Winter, met pudding, eierstruif, enz.

## GECONFIJTE PEREN

Neem kleine peren, die niet al te rijp zijn. Schil ze zonder ze te kwetsen, maar snijd het steeltje niet weg; leg ze een voor een in een ketel half vol fris water met het sap van een citroen. Zet de ketel op het vuur en breng langzaam aan de kook; haal de peren eruit zodra zij onder de vingerdruk toegeven. Laat daarna een half kgr. suiker koken in driekwart liter water tot de siroop dik wordt, voeg de peren toe en laat slechts éénmaal opborrelen. Giet peren en siroop in een teil, en laat rusten tot de volgende dag. Herhaal deze bewerking 4 à 5 maal, telkens met een dag tussenpoos. Daarna legt U de peren in een schotel, die met olie werd ingesmeerd, en zet ze vooraan in een tamelijk hete oven waar ze helemaal droog moeten worden. Zulks zal twee dagen duren — en duw ze lichtjes plat om een mooiere vorm te bekomen. Leg de peren daarna in dozen, met tussen twee lagen telkens een blad wit papier. Om de tamelijk flauwe smaak van geconfijte peren te verhogen zult U aan de suikersiroop vanielje toevoegen, of een beetje geraspte citroenschil naar believen.

## RABARBERMOES

Schil de stokken en snijd ze in stukken. Weeg ze, en dompel ze in een ketel kokend water. Laat twee à drie maal opborrelen, en laat dan in een zeef verlekken. Werp 400 gr. suiker per kgr. rabarberstokken in de ketel, voeg een weinig water toe, en laat tot dikke siroop inkoken die



een licht caramelkleurtje moet krijgen. Voeg de goed uitgedrupte rabarber toe, roer om en laat koken tot rabarber en suiker goed vermengd zijn. Deze toebereiding onttrekt volledig de zure smaak aan de rabarber.

### Tweede methode

Snijd de rabarber in kleine stukjes, en werp ze in een ketel met 400 gr. suiker per kilo. Laat koken tot suiker en rabarber goed vermengd zijn tot moes dat zuurder zal zijn dan dit van de eerste methode.

## RABARBER EN VERJONGINGSKUUR

Zonder de aard te hebben van Mephistopheles kan ook rabarber aan verjonging doen: zij kan namelijk een nieuwe jeugd verlenen aan oude, versuikerde en uitgedroogde confituur. Vermeng 500 gr. rabarber die in kleine stukjes gesneden werd en 500 gr. suiker met 1 kgr. van de te behandelen confituur. Laat koken en werk af zoals voor verse confituur. Het bekomen mengsel is zeer lekker. Op die wijze kan men heel wat redden, en confituur die U anders had moeten wegwerpen verkrijgt opnieuw een heel frisse smaak.

## RABARBERCONFITUUR

Maak rabarber schoon en snijd ze in kleine teerlingen. Werp ze in een pan kokend water en laat even doorkoken. Laat ze verlekken op een zeef. Laat in de ketel 1.750 gr. suiker per kilogram rabarber koken, en voeg de rabarber toe zodra de suiker kleur begint te krijgen. Laat koken terwijl U voortdurend roert, tot de schuimspaan met een flink glanzend laagje bedekt blijft, en tot een lepel confituur gelei vormt op een bord. Giet de confituur in glazen, en bedekt ze met een in glycerine gedrenkt perkamentpapier; doe dit evenwel slechts wanneer de confituur helemaal koud is, en liefst de volgende dag. Sluit het glas af met een rond de hals gebonden papier, en bewaar in een droge frisse kamer.

Als U aan het kookwater van de rabarber één kilogr. suiker per lieter vocht toevoegt, en dit gedurende tien minuten opnieuw laat koken, bekomt U een zeer nuttige siroop die aangewezen is tegen verstopping.

### Een andere methode

Maak de rabarber schoon en snijd ze in stukken. Werp ze in een stenen kom, en bedek ze met haar gewicht aan suiker. Haal de volgende dag de stukken rabarber uit, en laat het sap tot siroop-koken. Werp de rabarber wederom in deze siroop zodra ze dik genoeg is, en laat gedurende hoogstens 10 minuten koken. Vul de potten en sluit de volgende dag af. Deze zeer smakelijke confituur lijkt wel op confituur van Reines-Claude.

## AARDBEIENCONFITUUR

Vooraf laten wij opmerken dat aardbeienconfituur lang moet koken voor ze stijf wordt. Zulks ligt aan de zeer kleine hoeveelheid pectine die aardbeien bevatten. Men verhelpt daaraan door toevoeging van pectine uit een andere vrucht, b. v. deze van kruisbessen die tegelijkertijd rijp worden.



Laat in de ketel anderhalf kgr. suiker in een kleine hoeveelheid water smelten en even doorkoken. Voeg 2 kgr. rijpe zoete aardbeien toe, en 1 kgr. kruisbessen die vooraf in water gekookt en door de zeef gestoken werden. Laat koken tot de confituur stremt wanneer ze per kleine hoeveelheid op een bord wordt gegoten, vul de glazen, laat afkoelen tot de volgende dag en sluit af zoals hierboven voorgeschreven.

### Een andere methode

Neemt hetzelfde gewicht suiker als aardbeien. Laat de suiker in water koken tot U een dikke siroop bekomt. Voeg de aardbeien toe die vooraf schoongemaakt, gespelt en gedroogt werden; zorg er voor de vruchten zo weinig mogelijk te beschadigen. Laat 15 minuten koken en schuim zorgvuldig af.

Vul de potten tot op de helft met aardbeien zonder deze te kwetsen, laat de siroop die in de ketel overblijft nogmaals koken tot ze stijf wordt wanneer ze in kleine hoeveelheid op een bord gegoten wordt. Neem de ketel van het vuur weg, laat afkoelen en vul de glazen. Laat de confituur koud worden, en werk de volgende dag af als naar gewoonte.

## MARMELADE VAN AARDBEIEN

Steek 2 kgr. aarbeien door de zeef. Werp 2 kgr. suiker in een niet vertinde ketel, en giet er 2 deciliter water over. Laat de suiker koken tot zij een stijve siroop vormt. Voeg de aardbeien toe en roer flink om met de schuimspaan. Neem de ketel van het vuur weg, en laat 15 minuten rusten. Zet de ketel terug op het vuur, roer flink om, en laat een paar maal doorkoken. Laat afkoelen, en vul de potten de volgende dag. Afsluiten zoals voor confituur.

## AARDBEIENSIROOP

Giet in de ketel 1 liter water, en voeg 2 kgr. suiker toe. Zodra het mengsel kookt zult U 1 kgr. schoongemaakte aardbeien toevoegen. Laat 5 à 7 minuten koken, en giet op een zeef. Laat tot de volgende dag verlekken, en giet de siroop in flessen. Stop de flessen en bewaar ze in een koele kamer. Deze siroop is zeer lekker, en komt vooral te pas met pudding, rijst, enz.

Van de overgebleven aardbeien kunt U moes of confituur maken. Daartoe zult U ze heel eenvoudig opnieuw laten koken.

## KRUISBESSENCONFITUUR

Ontdoe de bessen van hun korte groene steeltjes, was ze zorgvuldig, en laat ze goed verlekken. Werp in een ketel 900 gr. suiker per kgr. bessen, voeg er een kleine hoeveelheid water bij, voldoende om de suiker te laten smelten, en laat koken tot U stijve siroop bekomt.

Voeg dan de bessen toe en roer flink om aanbranden te voorkomen.

Laat koken tot de confituur aan de lepel blijft kleven, of tot ze gelei-achtig stremt op een bord.

Vul de glazen of potten met confituur, en sluit deze de volgende dag af met een in glycerine gedrenkt perkamentpapier dat in onmiddellijke aanraking komt met de confituur, en bind daarover een stevig papier rond de hals van de pot. In een droge kamer bewaren.

## KRUISBESSEN IN FLESSEN

Kies kleine gelijkvormige bessen uit, ontdoe ze van hun steeltjes en giet ze in flessen met brede halzen zonder de bessen te kwetsen. Laat in een ketel een halve liter water koken met 1 kgr. suiker zulks gedurende twee minuten, en giet deze siroop, zodra ze een weinig afgekoeld is, in de flessen; de bessen moeten goed overdekt staan. Stop met degelijke kurken, en bind er kruisvormig een touwtje over. Zet daarna de flessen hals omhoog in een ketel. Om te beletten dat de flessen zouden breken zult U ze best scheiden door een laagje stro of hooi. Vul daarna de ketel met koud water tot op driekwart hoogte. Breng het water aan de kook, sluit de ketel en laat tien à vijftien minuten flink koken. Laat de flessen in de ketel koud worden en bedek de volgende dag de stoppen met gesmolten was.

Bewaar deze flessen liggend in een droge kamer.



## KERSENCONFITUUR

Ontdoe de kersen van steel en pit; er bestaan daartoe in de handel speciale apparaten, maar bij gebrek daaraan zult U een zeer nuttig gebruik kunnen maken van een gewone ijzerdraad die geplooid is als een haarspeld. (Onze jonge meisjes kennen zulk model niet al te goed, maar zij kunnen te rade gaan bij hun grootmoeder).

Weeg de ontpitte vruchten, en werp 800 gr. suiker per kgr. fruit in een ketel met een weinig water. Laat tot dikke siroop koken, voeg dan de kersen toe, laat koken en roer flink, tot de siroop een glanzende laag op de schuimspaan achterlaat; dat zal zowat vijftien minuten vergen.

Vul te potten, sluit de volgende dag af met in glycerine gedrenkt perkamentpapier, en bind een stevig papier rond de hals van de pot. Bewaar in een droge kamer.

### Een andere methode

Ontdoe de kersen van steel en pit, en weeg ze. Laat in de ketel 800 gr. suiker per kgr. kersen smelten in een halve liter water. Laat enkele minuten koken en voeg de krieken toe. Laat nog een paar maal doorkoken, en giet alles in een teil; zet deze in de kelder.

Giet de volgende dag het sap alleen in de ketel; de kersen blijven in de teil. Voeg drie deciliter aalbessensap toe per kgr. kersen en laat koken tot U een licht gebonden siroop bekomt. Voeg daarna de kersen toe, en laat koken tot de siroop dik wordt; U zult niet vergeten flink om te roeren.

Vul de potten; laat koud worden, en werk de volgende dag af als naar gewoonte.

## INGEMAAKTE KERSEN

Wij kunnen kersen inmaken, met of zonder stenen, in flessen met brede hals, of beter nog, in steriliseerbokalen. Wij zullen de flessen of bokalen vullen zonder de vruchten te kwetsen noch opeen te drukken. Voeg in elke fles of bokaal een flinke eetlepel suiker toe, sluit de fles luchtdicht en laat een half uur koken. De flessen worden met kurk gestopt, en daarover wordt kruisgewijs een ijzerdraadje gebonden. De vereiste kooktijd wordt berekend van het ogenblik af dat het water kookt. Laat steeds in het water koud worden.

Om zeker te zijn van het wellukken der bewerking zult U steriliseerbokalen gebruiken.

Vul de bokalen met aalbessen tot op een centimeter van de rand, sluit luchtdicht af bij middel van de veer, en laat een half uur koken. Laat in het water koud worden. Deze werkwijze kan voor elke soort fruit toegepast worden.

## KERSENSIROOP

Steekt door de zeef 5 kgr. kersen en 1 kgr. aalbessen. Vul een teil tot op de 2/3 met het bekomen sap, meng goed dooreen, en bedek met een dichte doek. Plaatst de teil in de kelder, en laat het sap gedurende minstens 24 uren gisten. Deze gisting bedekt het sap met een dikke korst. Snijd deze korst in vieren met een goed scherp mes, zodat ze zachtjes op de bodem van de teil gaat rusten. Keur dan het sap; daartoe zult U een lepel half vullen en bij het licht houden: U zult aanstonds merken of het sap voldoende klaar en doorschijnend is. Mocht het gebeuren dat de klaarheid te wensen overlaat, dan zult U het gistingsproces nog laten voortgaan. Giet daarna het sap door een doek in een andere teil; de doek zult U vooraf in koud water spoelen.

Neem 2 kgr. suiker per liter sap, laat 8 minuten koken, en schuim zorgvuldig af. Giet andermaal doorheen doek en vul de flessen.

Sluit de volgende dag met goede kurken, en bewaar in een droge kamer.



## INGEMAAKT KERSENMOES

Neem 400 gr. suiker per half kgr. kersen. Zet ze op het vuur met een weinig water. laat even doorkoken, en laat de kersen verlekken op een vergiet. Zet de siroop terug op het vuur en laat tot op 2/3 uitkoken. Deze siroop moet dertig graden hebben; als het kan, gebruik dan een siroopweger om de juiste graad te bepalen. Laat kersen en siroop afkoelen. Vul de potten met kersen, en giet er de siroop over. Sluit de bokalen goed af, en laat ze tien à twaalf minuten koken in een met water gevulde ketel. Tussen de bokalen zult U een laagje hooi aanbrengen. Laat in het water koud worden. Haal er dan de bokalen uit, droog ze af, en zet ze in een droge kamer.

## RODE EN WITTE AALBESSENCONFITUUR

Steek de aalbessen door de zeef met een houten stamper; weeg het opgevangen sap. Giet dit sap in een ketel met een gelijke hoeveelheid suiker (1 kgr. per liter sap), en laat koken tot de confituur dik genoeg is. Werk af als naar gewoonte.

## AALBESSENGELEI

Veroorloof me, alvorens U de werkwijze voor te schrijven, U een raad te geven: tracht, als het enigszins mogelijk is, U een fruitpers aan te schaffen. Dit nuttig apparaat zal U veel moeite en last besparen. Fruit persen is een zeer lastig werk; zonder apparaat zullen dikwijls twee personen hun handen vol hebben om er mee klaar te komen; de fruitpers werkt veel vlugger, veel gemakkelijker en veel degelijker dan welke mensenhanden ook.

Werp in een ketel 2 kgr. rode aalbessen, 1 kg. witte aalbessen en één half kgr. frambozen. Zet de ketel op het vuur en plet de vruchten terwijl ze koken. Wanneer U oordeelt dat ze lang genoeg hebben gekookt, giet U ze door een zeef, en duw er zoo-veel mogelijk het sap uit dat in een teil wordt opgevangen. Pers ze daarna met de fruitpers (of door een stevige doek).

Meet het aldus bekomen sap, giet het in de goed omgewassen ketel, en voeg 800 gr. suiker per liter sap toe. Zet de ketel op een goed vuur, laat koken en roer flink. Schuim zorgvuldig af. Om U te vergewissen of de confituur gaar is zult U nagaan of ze een glanzende laag achterlaat op de schuimspaan. Is zulks het geval, dan kan U erop betrouwen dat de confituur niet zal bederven. Mocht U een zekerheid te meer wensen dan zult U een koffielepel confituur op een bord laten afkoelen: indien ze tot gelei verstijft, is uw preparaat onbetwistbaar klaar. Het zal wel overbodig zijn te zeggen dat gedurende deze testproeven de ketel van het vuur moet weggenomen worden.

Vul glazen of potten met deze gelei, en laat tot de volgende dag afkoelen. Leg op de gelei een in glycerine gedrenkt perkamentpapier, bind rond de halzen een stevig papier, en bewaar de potten op een droge plaat.

## AALBESSENSIROOP

Is bijzonder geschikt voor het toebereiden van frissen drank in de zomer, of voor het versieren van tussengerechten in de winter, o.m. pudding rijst met fruit, enz.

Neem het sap van 5 kgr. rode aalbessen, van 1 kgr. Noordse krieken en van 1 kgr. frambozen (deze laatste zijn niet onontbeerlijk).

Giet dit sap in een teil of in een vaatje, bedek het met een doek, plaats het in de kelder en laat het 4 à 5 dagen gisten.

Zodra het sap met een dikke korst bedekt is zult U deze kruisvormig doorsnijden, en wachten tot het sap opgeklaard is. Giet het daarna door een doek, maar vermijd vooral het troebel te maken. Giet het in een ketel met anderhalf kgr. suiker per liter sap en laat 10 minuten koken. Schuim zorgvuldig af.



Laat koud worden, en giet de siroop in flessen. Sluit deze zeer hermetisch af met droge en nieuwe kurken, en bewaar in een droge kamer.

## VIERVRUCHTENCONFITUUR

Neem gelijke hoeveelheden aardbeien, witte of rode aalbessen, frambozen en kersen. Maak de aardbeien schoon, haal de pitten uit de kersen en pers het sap van bessen en frambozen. Laat 3 kgr. suiker per 4 kgr. sap-en-fruit koken met een weinig water. Voeg sap-en-fruit toe zodra de suiker een kokende siroop is geworden. Laat op een heet vuur koken, en werk af als naar gewoonte.

## GELEI VAN ONGEKOOKTE AALBESSEN

Werp 1 kgr. rode aalbessen in de ketel, alsook 1 kgr. witte aalbessen en 1 kgr. frambozen. Voeg twee glazen water toe en laat koken tot de vruchten openspringen. Laat ze in een zeef uitdruppen boven een teil, en vang het sap op zonder op de vruchten te duwen; zoniet zou het troebel worden. Laat de volgende dag 3 kgr. suiker koken met een halve liter water. Schuim de siroop af als ze dik geworden is, en voeg het aalbessensap toe. Roer flink om met de houten lepel, en werk af als maar gewoonte.

## FRAMBOZEN AZIJN

Maak zorgvuldig een half kgr. frambozen schoon, werp ze in een kom en giet er een liter Orléans-azijn over van goede hoedanigheid.

Laat 24 uur trekken, en giet het nat in een filtreerbus. Dit aftreksel moet één liter en een kwart nat opleveren. Werp in een ketel 2 kgr. 500 geraffineerde witte suiker, en giet er de frambozen-azijn over. Laat op een zacht vuur koken tot het sap voor de eerste maal opborrelt. Neem van het vuur weg, schuim af en weeg met de siroopweger of U 31° bekomt. Mocht dit cijfer overschreden worden, voeg dan een weinig azijn toe, filtreer nogmaals, laat koud worden en giet in droge flessen.

## FRAMBOZENCONFITUUR

Neem goed rijpe, uitgezochte en ontstengelde frambozen. Neem voor 2 kgr. vruchten anderhalf kgr. suiker en één deciliter water. Laat koken tot het siroopachtig wordt, en voeg de frambozen toe.

Laat koken, intussen goed omroerende, todat de confituur de schuimspaan met een glanzende laag bedekt (wat een goed kwartier duurt) en werk af als naar gewoonte.

## INGEMAAKT FRAMBOZENMOES

Kies schone, rijpe en gezonde frambozen. Vul er breedhalzige flessen mede. Schik ze zodanig dat de flessen zoo vol mogelijk zijn, zonder daarom de vruchten te kwetsen.

Laat 1 kgr. suiker en één halve liter water gedurende twee minuten koken en laat afkoelen: vul dan de flessen verder met deze siroop. Stop en bind de flessen stevig, en na ze met stro omringd te hebben, zet ze recht in een grote ketel waarvan de bodem bedekt is met hooi. Vul de ketel met koud water tot aan de hals der flessen, en breng het tot koken. Laat vijf minuten doorkoken.

Laat afkoelen in de ketel; laat de flessen verlekken en sluit ze af met lak. Bewaar in een droge plaats.



## MELOENENCONFITUUR

Neem een niet al te rijpe meloen, t.t.z. een beetje groener dan voor het verbruik aan tafel. Snijd hem in vieren, schil deze vierden, verwijder alle zaadjes, en weeg het mals en sappig fruitvlees Werp in de ketel 700 gr. suiker per kgr. meloen,

voeg een glas water toe. Wrijf enige klontjes suiker over een citroenschil teneinde ze te doordrenken met de zeer geparfumeerde essence, werp deze klontjes in de ketel en laat koken. Voeg het vlees van de meloen toe en laat koken tot de siroop dik wordt en de schuimspaan met een glanzend laagje bedekt. Doe nog de testproef op het bord, waar de confituur gelei moet vormen, en vul de potten met de gaargekookte confituur. Laat afkoelen tot de volgende dag, en werk af als naar gewoonte: een in glycerine gedrenkt perkamentpapier onmiddellijk op de confituur, en een stevig papier rond de hals gebonden. Bewaar op een droge plaats.

## ABRIKOZENCONFITUUR

Halveer de abrikozen, neem de pitten weg, en weeg de vruchten. Werp in de ketel 750 gr. suiker per kgr. fruit, voeg een weinig water toe alsook de abrikozen, en laat op een heet vuur koken. Roer flink in de massa om aanbranden te voorkomen. Na een 15-tal minuten zult U er zich van vergewissen of de confituur gaar is: U weet wel, een glanzende laag die achterblijf op de schuimspaan. Doe nog even de tweede proef: laat enkele druppeltjes op een bord vallen, plaats deze bij voorkeur in de tocht, en let op of de confituur opstijft. Vul de potten of glazen en laat tot de volgende dag afkoelen. Bedek de confituur met een in glycerine gedrenkt perkamentpapiertje, sluit af met een stevig rond de hals gebonden papier en bewaar op een droge plaats.

Om confituur te bereiden met ingemaakte abrikozen (abrikozen in blik) blijven de werkwijze en de verhoudingen dezelfde.

Sommige personen verkiezen de stenen niet weg te werpen, maar ze in de confituur te gebruiken. Als U zulks ook wenst te doen, kies dan de schoonste stenen uit, breek ze, en neem er de pitten uit. Laat deze pitten een minuut in kokend water verwijlen.

Laat ze op een vergiet verlekken en pel ze. Zulks zal nu zeer gemakkelijk gaan. Snijd de pitten in dunne schijfjes, en voeg deze aan de confituur toe wanneer ze bijna gaar is en dik wordt.

Droge abrikozen worden geweekt tot de vruchten volledig hun water hebben opgenomen, en verder behandeld gelijk verse abrikozen.

## PRUIMENCONFITUUR

Voor toebereidingen met suiker komen pruimen van alle soort te pas. Voor het bereiden van confituur echter zijn er geen betere dan de blauwe — de Naamse pruimen — die zeer sappig zijn en wier steen gemakkelijk loskomt. Zij verschijnen op de markt rond September en zulks voor een paar maanden.

Halveer de pruimen, haal de stenen uit, en weeg het overgebleven fruitvlees. Werp ze in een ketel, voeg 700 gr. suiker per kgr. vruchten toe, alsook een weinig water om de suiker te laten smelten. Zet de ketel op het vuur en laat koken, terwijl U met de schuimspaan of met een houten lepel omroert. Zodra de confituur dik wordt, en de schuimspaan met een glanzende laag bedekt, kunt U de potten vullen. Laat koud worden; bedek de confituur met een in glycerine gedrenkt perkamentpapiertje, sluit af met een rond de hals gebonden stevig papier, en bewaar op een koele plaats.

## PRUIMENGELEI

Bij het bereiden van pruimenmoes bekomt U licht te veel sap. Werp dit niet weg, maar maak er gelei van. Haal daartoe de vruchten uit de ketel, en giet het overgebleven sap door een fijne zeef.

Vermeng het opgevangen sap met suiker — 300 gr. suiker per liter sap zal volstaan, want dit sap werd reeds gesuikerd bij de eerste toebereiding — en laat koken tot de gelei dik wordt. Het is geraadzaam deze bewerking te verrichten op een heet vuur, en af en toe de testproef toe te passen: enkele druppeltjes op een bord dat op een koele plaats of in de tocht wordt neergezet;



zodra U merkt dat de druppeltjes flink opstijven kunt U de glazen vullen. Sluit de volgende dag, en werk af als naar gewoonte.

## MOERBESSENCONFITUUR

Laat in een ketel 2 kgr. moerbessen koken met een halve liter water tot ze in moes vallen. Voeg dan anderhalf kgr. suiker toe, en werk af als naar gewoonte.

Om gelei te bekomen zult U het sap uit de bessen persen (fruitpers) en dit met 1 kgr. suiker per liter sap laten koken tot het dik genoeg is.

## KRAAKBESSENCONFITUUR

Laat in een ketel anderhalf kgr. suiker met een glas water tot dikke siroop koken; voeg dan 2 kgr. schoongemaakte en gespoelde kraakbessen toe. Laat op een heet vuur koken; roer flink om; zodra de confituur een glanzende laag achterlaat op de schuimspaan is de confituur gaar. Vul potten of glazen en werk af als naar gewoonte.

## REINES-CLAUDECONFITUUR

Maak de vruchten schoon en spoel ze, werp ze in een ketel met een weinig water, laat een 10-tal minuten koken tot ze in moes vallen. Giet ze dan op een zeef of vergiet met grote gaatjes, en steek ze door in een teil tot alleen de stenen in de zeef overblijven.

Meet de hoeveelheid opgevangen moes, en giet ze terug in de ketel met 750 gr. suiker per liter moes. Laat vlug koken op een heet vuur tot de confituur de vereiste dikte bereikt (Testproef : een glanzende geleiachtige laag op de schuimspaan). Vul de potten of glazen, en laat afkoelen tot de volgende dag.

Let wel op, want hier komt een speciale wenk : af en toe zult u de afkoelende confituur met een houten stokje (b.v. de steel van een houten lepel) omroeren, om wille van de mooie groene kleur die anders zou verloren gaan.

Reines-Claudeconfituur verdikt zeer vlug tijdens het koken, en brandt licht aan; oppassen is dan ook de boodschap: ga nooit weg van uwe kokende ketel als U geen fiasco wenst te halen.

Werk de volgende dag af als naar gewoonte, en bewaar de potten in een koele kamer.

En een laatste wenk: kies voor deze confituur vruchten uit die niet al te rijp zijn, en een mooie kleur hebben.

## MIRABELLENCONFITUUR

Maak de vruchten schoon, en laat ze traag koken met een weinig water. Giet de gaargekookte vruchten op een zeef, en steek ze door tot nog alleen de pitten in de zeef overblijven. Meet het opgevangen moes, en laat het traag koken met 800 gr. suiker per liter; roer flink, om aanbranden te vermijden. Wanneer U oordeelt dat de confituur dik genoeg is, zult U enige druppels ervan op een bord gieten. Als ze opstijven tot een geleiachtige siroop is de confituur gaar. Vul dan de glazen of potten en laat afkoelen tot de volgende dag. Bedek de confituur met een in glycerine gedrenkt perkamentpapiertje, en bind een stevig papier rond de hals van de pot. Bewaar in een droge kamer.



## DRUIVENCONFITUUR

Tros druiven af en werp ze in een ketel met een weinig water. Laat koken tot zij zich gemakkelijk laten pletten, en giet ze ineen op een teil geplaatst vergiet. Steek met een stamper de druiven door het vergiet, zodat enkel de pellen en de zaadjes overblijven; meet dan het vocht en laat dit koken met zevenhonderd vijftig gram suiker per liter sap. Laat dit sap koken tot de siroop de schuimspaan met een glanzende geleiachtige laag bedekt. Doe dan in potten en sluit de volgende dag als naar gewoonte.

## KWEEPERENCONFITUUR

Het moes dat na het bereiden van gelei overblijft kan gebruikt worden voor confituur. Steek het door een zeef in een teil waarvan U het gewicht kent. Weeg teil en moes, trek het gewicht van de teil af om het juist gewicht van de vruchten te kennen, voeg een gelijk gewicht suiker toe, voeg nog een citroenschil toe en laat koken. Roer flink; na een 15-tal minuten kunt U zich vergewissen of de kokende massa een glanzende laag achterlaat op de schuimspaan. Vul de glazen en laat koud worden. Werk de volgende dag af als naar gewoonte.

## TOMATENCONFITUUR

Om tomatenconfituur te bekomen die door fijnheid van smaak de beste fruitconfituren evenaart, zult U rijpe tomaten uitkiezen, ze in stukken snijden, en aan de kook brengen. Wanneer ze goed mals geworden zijn zult U ze laten uitdruppen in een vergiet. Werp het uitgedrupt water weg, en steek de tomaten door een fijn zeefje, dat noch pellen nog zaadjes doorlaat. Weeg het bekomen moes, en doe het in een keteltje met 700 gr. suiker per kgr. moes; laat koken en werkt af als naar gewoonte.

## CONFITUUR VAN GROENE TOMATEN

Een zeer lekkere confituur, die doet denken aan Reines-Claude confituur, en waartoe de tomaten worden gebruikt die niet tot rijpheid konden komen.

Halveer de tomaten en haal er de zaadjes uit. Hak ze in kleine stukjes, weeg ze en leg ze in een teil. Laat koken tot de vruchten in moes vallen. Voeg 1 kgr. suiker per kgr. vruchten toe, en laat verder koken en werk af als gewone confituur.

## CONFITUUR VAN SINAASAPPELEN

Pel zes mooie rijpe bittere sinaasappelen (bigarades, waaruit Curaçao gefabriceerd wordt); met zoete sinaasappelen kunt U even gemakkelijk confituur koken, maar ze zal minder smakelijk en minder stijf zijn. De vruchten moeten zwaar en gaaf zijn. Pel ook drie mooie citroenen. Leg zowat 2/3 van de schillen op tafel, en snijd ze in zeer smalle reepjes of in zeer fijne Julienne. Werp ze in een teil, snijd er de sinaasappelen en de citroenen over; neem de pitten uit, en leg ze in een kom; de witte velletjes werpt U gewoon weg.

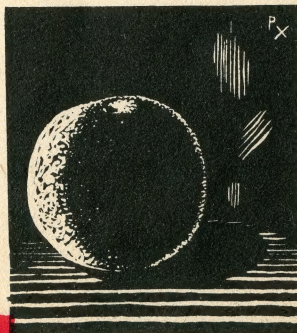
Vooraleer met deze bewerking aan te vangen zult U de vruchten gewogen hebben; voeg dan in de teil 3 liter water toe per kgr. fruit; giet over de pitten in de kom een weinig water, juist genoeg om ze te bedekken; plaats alles in een koele kamer.

Laat daar 24 uur rusten. Weeg dan de ketel waarin U de confituur wilt koken, giet er het mengsel in (water, sinaasappelen en citroenen) weeg andermaal om het juiste gewicht van de inhoud te kunnen bepalen; breng aan de kook op een heet vuur, en laat tot op 2/3 verdampen. Laat uw preparaat dan wederom 24 uur rusten.

Voeg daarna 1.200 gr. suiker per kgr. overgebleven mengsel toe. Voeg het water toe waarin de pitten hebben getrokken, en dat een lichtjes geleiachtig uitzicht gekregen heeft. Laat 15 minuten koken op een heet vuur, en roer voortdurend op de bodem van de ketel, tot de confituur een glanzend laagje achterlaat op de schuimspaan, en tot een koffielepeltje ervan stijf wordt op een bord dat in de tocht wordt neergezet. Werk af als gewone confituur.

Met 1 kgr. fruit zult U ongeveer 5 kgr. confituur bekomen; is het te verwonderen dat sinaasappelen soms « gouden vruchten » genoemd worden?

Als U wenst een andere smaak te bekomen kunt U één sinaasappel en één citroen vervangen door 4 mandarijntjes; of ook nog, een andere maal, niets dan mandarijntjes gebruiken met toevoeging van minstens 2 citroenen per kgr.



## ORANJESIROOP

Halveer rijpe, zware sinaasappelen met een mooie kleur. Pers de vruchten door een zeef in een teil; voeg het sap toe van twee citroenen en de schil van twee sinaasappelen; zet de teil in een koele kamer. Na een paar uur zal een velletje het sap bedekken. Giet het sap omzichtig over, en daarna door een doek, meet het en breng het aan de kook, met 2 kgr. suiker per liter, in een zeer schone ketel. Laat enkele minuten koken, schuim af, en giet andermaal door een doek. Laat koud worden, en giet over in flessen. Stop ze, en bewaar ze in een koele kamer.

## KWEEPERENGELEI

Snijd de kweeperen in vieren en leg ze in een pan; overdek ze met water, en voeg het sap van twee citroenen toe; breng aan de kook, en laat koken tot u de vruchten gemakkelijk kunt pletten tussen duim en wijsvinger; giet dan alles op een vergiet; laat uitdruppen zonder te duwen, zoniet wordt het sap troebel. Er zijn verschillende manieren om dit sap te pas te brengen, gelijk wij het verder zullen vermelden. Weeg het sap van de kweeperen, en voeg een gelijke hoeveelheid suiker toe; laat ongeveer vijftien minuten flink doorkoken; schuim zorgvuldig af, en vergewis U of de gelei dik genoeg is. Daartoe zult U een dikke breipriem in het kokend sap steken, en die priem omhoog hangen op een koele plaats. Als er een drupje aan de priem blijft kleven is de gelei klaar. Werk af als gewone confituur.

## GELEI VAN SINAASAPPELEN

Voor het bereiden van deze gelei is een zekere hoeveelheid appelsap vereist; snijd daartoe appelen in schijfjes, werp ze in een ketel, voeg water toe tot op halve hoogte; dek de ketel en laat koken tot U de appelen kunt pletten tussen duim en wijsvinger. Laat uitdruppen boven een teil waarin het appelsap wordt opgevangen.

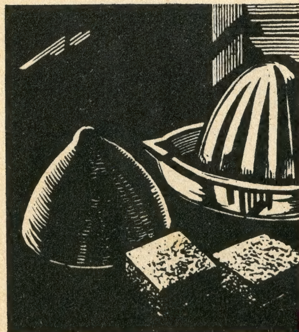
Nadat deze appelen een voldoende hoeveelheid sap hebben afgegeven, kunt U ze door een zeef steken, poedersuiker toevoegen flink mengen en...... opdienen als appelmoes.

Pers het sap uit de sinaasappelen, filtreer het door een doek, voeg 1/3 van zijn gewicht aan appelsap toe, en meet het bekomen mengsel. Voeg 1 kgr. suiker per liter gemengd sap toe, en laat koken tot het kleverig aanvoelt als confituur.

Wrijf onderwijl 5 à 6 klontjes suiker op de gele schil om ze goed met de geurige essence te doordrenken, voeg deze klontjes aan de gelei toe zodra ze ongeveer gaar is; vul de potten of glazen, en werk af als naar gewoonte.

### Een andere methode

Steek enige sinaasappelen door een zeef, en vang het sap op in een teil. Weeg het, en voeg een gelijk gewicht meelsuiker toe. Meng flink, laat de suiker smelten en giet alles in een kom. Laat rusten in een koele kamer. Na een uur ongeveer is het mengsel gelei geworden, die misschien wel wat troebel, maar daarom niet minder smakelijk zal zijn.



## CITROENENGELEI

Snijd ongeschilde appelen in schijfjes, laat ze koken in water en hun sap afgeven boven een teil. Giet 1 liter van het aldus bekomen sap in een ketel, voeg 400 gr. suiker toe, alsmede het gele gedeelte van 2 citroenschillen (het witte gedeelte verwijderen) en laat koken tot U een dikke siroop bekomt. Voeg het sap van 2 citroenen toe. Laat nog even koken tot de gelei op een bord opstijft. Giet ze dan door een fijne zeef, laat ze koud worden, en dien op met koekjes.

## CITROENENLIKEUR

Werp de schillen van 4 citroenen in een liter brandewijn, die hermetisch kan afgesloten worden. Laat 14 dagen trekken.

Laat het sap van 2 citroenen, alsmede hun schil, met 300 gr. suiker koken gedurende 5 minuten. Laat koud worden. Voeg de brandewijn toe. Laat door een fijn doekje lopen, en giet in flessen.

## DOKTERSBEKERTJES

Vitamines hier, vitamines daar, 't is al vitamines wat de klok slaat. Geen twijfel of dit nagerecht zal met algemene stemmen aanvaard worden door alle huidige en nog te verschijnen hygiënisten.

Schil 2 appelen, en rasp ze in een kom; voeg 100 gr. suiker toe, en roer om. Snijd twee sinaasappelen middendoor, haal het vlees eruit, en steek het door een zeef in de kom met appelen (vlees en sap moeten er helemaal door!). Giet over heel dit mengsel — appelen en sinaas-appelen — een flink glas rhum. Bedek met een bord, en laat rusten in een koele kamer. Maak de oranjeschillen schoon; ze moeten ongeschonden uit die bewerking komen, en een bekertje vormen. Snijd alleen onderaan een klein deeltje weg, om ze rechtop te doen staan. Vul op het laatste ogenblik elk bekertje koepelvormig met het mengsel. Strooi er geroosterde en gehakte hazelnootjes over, plaats de bekertjes in een schotel op een mooi uitgesneden papiertje, en dien op.

## PERZIEKENMOES

Halveer de vruchten en haal de stenen uit. Dompel de halve perziken in kokend water, en haal ze er direct weer uit. Nu zult U zeer gemakkelijk de pellen kunnen wegnemen. Laat in een ketel 350 gr. suiker smelten in een halve liter water. (Deze hoeveelheden zijn berekend voor 1 kgr. ontsteende perziken). Laat 5 minuten koken, werp er de perziken in, en laat koken tot de vruchten goed mals zijn. Laat ze dan uitdruppen in een kom, laat het sap nogmaals koken tot het lichtjes dik wordt, en giet het over de vruchten. Laat koud worden.

Toevoeging van een weinig vanielje tijdens het koken kan niet anders dan, de smaak van dit moes nog fijner maken.

## PERZIKEN IN BOKALEN

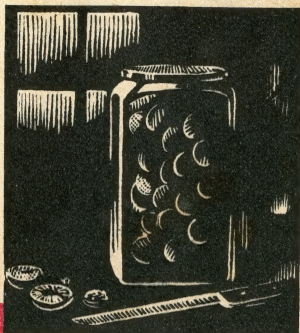
Halveer de perziken, haal er de stenen uit, dompel ze één ogenblik in kokend water, laat ze uitdruppen, en dompel ze in koud water. Pel ze, en laat ze op een doek uitdruppen. Het zal wel overbodig zijn hier te vermelden dat vruchten die worden ingemaakt volledig gaaf en tamelijk hard moeten zijn. Leg ze in bokalen, die mechanisch worden afgesloten, of die met nieuwe, beste kurken worden gestopt.

Laat gedurende vijf minuten 1 kgr. suiker koken in 1 liter water, en giet die lichte siroop over de vruchten. Sluit de bokalen luchtdicht af (de kurken kruisvormig vastbinden), en zet ze in een ketel waarvan de bodem met stro bedekt is. Zet ook een strowisje tussen de bokalen.

Giet water in de ketel tot op driekwart hoogte van de bokalen, breng aan de kook en laat 15 minuten doorkoken. Laat koud worden in het water, laat de bokalen verlekken, en bewaar in een koele droge kamer.

## DRUIVENMOES

Laat gedurende enkele minuten 300 gr. suiker koken in een halve liter water; voeg de schil van een citroen (enkel het gele gedeelte, zonder wit) toe. Voeg 1 kgr. afgeritste druiven toe, en laat zachtjes in de gesloten ketel pruttelen gedurende een twintigtal minuten. Giet in een kom, en laat koud worden.



## DRUIVEN OP BRANDEWIJN

Rits de druiven af, en leg ze in bokalen; giet er 1 liter witte brandewijn over, of een andere alkohol van goede hoedanigheid (Eén liter per kgr. schoongemaakte druiven).

Sluit luchtdicht af, en laat acht dagen trekken in een koele kamer. Schud af en toe om de druiven goed om te zetten in de alkohol. Laat, na die acht dagen, 500 gr. suiker koken met twee deciliter water per kgr. vruchten; giet er de druiven en hun sap bij zodra het water enkele malen heeft opgeborreld. Laat eenmaal doorkoken, en giet alles terug in de bokalen.

Laat koud worden, sluit hermetisch af, en laat een maand rusten vooraleer te verbruiken.

## ZWARTE AALBESSENGELEI

Verpletter de bessen en druk ze door een linnen, of wat beter is door een fruitpers. Meet het bekomen vocht en zet het op het vuur met een kilo suiker per liter sap. Laat op een goed vuur gedurende zes tot zeven minuten koken, en doe in glazen. Sluit de volgende dag zooals voor de confituren.

## ZWARTE AALBESSENSIROOP

Laat twee kilogram suiker met een liter water koken. Laat een tiental minuten doorkoken en schuim intussen goed af. Voeg er dan een kilo zuivere bessen bij, en laat weer tien minuten koken. Giet door een vergiet welke bedekt is met een servet en op een teil geplaatst is. Druk het sap goed uit de vruchten, laat rusten tot de volgende dag en doe dan in flessen.

## ZWARTE AALBESSENROOM

Was twee en half kilo zwarte aalbessen. Doe ze in een bokaal en giet er een liter alkool van 90° over. Dek toe en laat gedurende dertig dagen trekken. Laat na die tijd een kilo suiker met een halve liter water gedurende vijf minuten koken, schuim goed af en voeg er de vruchten bij. Giet alles door een vergiet met een servet bedekt, en druk er goed het sap uit; laat vier en twintig uren rusten en doe in flessen.

## KASTANJEJAM

Kastanjes koken zooals voor puree, maar water gebruiken in plaats van melk, ze laten lekken en door de zeef doen. een kilo suiker laten koken per kilo kastanjepuree, en een deciliter water en een weinig vanille. Wanneer de siroop dik wordt, er stilletjes aan de puree bijvoegen, maar stevig kloppen om de klonters te vermijden, dan gedurende een kwartier laten koken, er zorg voor dragende goed tot op den bodem te roeren met de schuimspaan. In glazen gieten en 's anderendaags pas sluiten.

## BANANENMOES MET ROODEN WIJN

Laat in een pan een halve flesch rooden wijn koken met honderd gram suiker en een stok kaneel. Pel acht bananen; snijd ze in tamelijk dikke schijven en leg ze in den wijn; laat zachtjes koken totdat de bananen goed malsch zijn en laat ze dan verlekken in een salaadkom, laat het nat nog even koken om te verdikken en giet dan over de bananen.

## BANANENCONFITUUR

Pel twee kilogram bananen en snijd ze in schijven. Kook een kilogram suiker met twee en halven deciliter water. Voeg er na vijf minuten de bananen bij en laat nog ongeveer een kwartier doorkoken totdat de confituur de gewenschte dikte verkrijgt. Giet haar in potten of glazen en laat tot 's anderendaags afkoelen. Sluit vervolgens zooals voor andere confituren, en mijd een vochtige bewaarplaats.

Etabl. Gén. d'Impr., s. a., 14, rue d'Or, Bruxelles. Directeur : V. Dugautiez.